

laGrange dévoile trois nouvelles infusions aux fèves de cacao : l'intensité du chocolat, la légèreté de l'infusion

laGrange enrichit sa collection avec une nouvelle gamme d'infusions élaborée autour de la fève de cacao. Trois recettes inédites invitent à redécouvrir le cacao sous une forme délicate et pleinement aromatique.

La fève de cacao : la graine du fruit du cacaoyer

La **fève de cacao** est la graine du fruit du cacaoyer, aussi appelée la cabosse. C'est le produit "entier". Elle est entourée d'une fine enveloppe protectrice, la coque. Pour être consommable, elle est récoltée, fermentée puis séchée. On peut la consommer telle quelle, après torréfaction, mais elle est surtout la base de toute la production du chocolat.

Bien avant l'invention du chocolat tel que nous le connaissons aujourd'hui, au XIV^e siècle on dit que les civilisations d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud torréfiaient les fèves de cacao, les concassaient puis les broyaient pour préparer une boisson amère et épicée, souvent réservée aux élites et aux rituels. C'est en 1521 à la conquête espagnole que le cacao arrive en Europe.

Naturellement riche en **antioxydants (flavonoïdes)**, le cacao contient également du **magnésium** et de la **théobromine**, un stimulant doux réputé pour procurer une sensation de bien-être et de vitalité.

En infusion, la fève de cacao révèle toute la **richesse aromatique** du cacao avec des notes profondes, torréfiées, chocolatées et naturellement gourmandes, **tout en restant léger et sans sucre ajouté**.

Trois créations biologiques gourmandes signées laGrange

Au goûter de Louis

Conçue pour procurer la richesse gustative d'un véritable chocolat chaud, tout en légèreté, cette infusion réconfortante ravira petits et grands, avec une tasse qui raconte la tendresse de ces petits instants qui deviennent de grands souvenirs. L'origine de son nom est simple : le chocolat chaud est tout bonnement indispensable **Au goûter de Louis**.

L'Orangette

Comme le véritable plaisir de savourer **L'Orangette**, instant de pur moment de gourmandise. Infusion Aussi craquante que puissante, offre l'explosion de saveur de l'emblématique confiserie artisanale. À déguster matin, midi et soir, tout au long de l'année !

Îles Bounty

Le cacao vous enveloppe, la noix de coco vous emporte... sur les **Îles Bounty**, au large de l'océan Pacifique. Un voyage sensoriel en une tasse, comme croquer dans une confiserie de noix de coco onctueuse enrobée d'une fine couche de chocolat croquant... Ça vous rappelle quelque chose ?



À propos de laGrange

Depuis 1996, laGrange s'engage à être le passeur de saveurs entre producteurs et consommateurs, en sélectionnant avec soin infusions, thés et cafés, pour faire de chaque tasse un voyage sensoriel.

Chaque recette est le fruit d'une collaboration avec des producteurs passionnés, révélant ce que la nature a de meilleur.

Basée à Marnay, en Bourgogne Franche-Comté, l'entreprise crée des moments de bonheur et de partage, accessibles à tous.

SITE : www.maison-lagrange.com

Contact presse : Sylvain NEITTHOFFER - lesmediasteurs@gmail.com - 06 08 50 83 99